



2017 Château Ducru-Beaucaillou

2e Cru Classé, St-Julien AOC

Una vera e propria sinfonia: il miglior St-Julien che ci sia!

Nota di degustazione:

Denso granato-violaceo, nero al centro. Bouquet concentrato di bacche blu con note intense di sambuco e mirtillo maturo. Poi violetta, tabacco da pipa profumato e café au lait al secondo naso. Al palato rivela tannini setosi e ben arrotondati. Una miscela perfetta di finezza e forza. Questo vino ci stupisce con la sua eleganza e termina con un finale molto lungo, con seducenti aromi di ciliegia, intense note di grafite e una sottile astringenza.

Abbinamenti:

Delizioso con brasati, entrecôte, fesa, tartufo nero e costata di manzo, si abbina bene anche al cosciotto di agnello, all'anatra confit o ai formaggi a pasta dura. .

Consigli per il consumo:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Paese d'origine:	FR
Regione:	Bordeaux
Sottoregione:	St-Julien
Produttore:	Château Ducru-Beaucaillou
Valutazioni:	James Suckling 98/100, Parker 96+/100
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	2025-2050
Varietà d'uva:	90% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot
Numero di articolo:	0461217

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Ducru-Beaucaillou

2e Cru Classé
St-Julien AOC

Origine:	FR
Valutazioni:	James Suckling 98/100, Parker 96+/100
Varietà d'uva:	90% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot
Maturità:	2025-2050
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.